

LA CUISSON IDÉALE



Poulet sauté aux légumes

Ingrédients :

2 blancs de poulet
1 poivron rouge 1 courgette
1 carotte 1 oignon 2 c. à soupe d'huile
d'olive Sel, poivre Herbes
de Provence ou thym

Préparation :

1. Couper le poulet en morceaux réguliers.
2. Laver et couper les légumes en fines lamelles.
3. Préchauffer la poêle en inox à feu moyen.
4. Ajouter l'huile d'olive et laisser chauffer légèrement.
5. Faire revenir le poulet jusqu'à ce qu'il soit doré sur toutes les faces.
6. Retirer le poulet et réserver.
7. Ajouter l'oignon dans la poêle et faire revenir quelques minutes.
8. Ajouter les autres légumes et remuer régulièrement.
9. Remettre le poulet dans la poêle, assaisonner avec le sel, le poivre et les herbes.
10. Cuire encore 5 à 10 minutes jusqu'à ce que le poulet soit cuit et les légumes tendres mais encore croquants.

Servir chaud.



HOME

30%
D'ÉCONOMIES⁽²⁾
avec le Club

28€₉₀

La poêle Ø 24 cm
Prix payé en caisse
Soit

20€₂₃

Remise Fidélité déduite

Gamme Expert
Ø 24 cm, en inox sans revêtement.
Soit 8,67 € sur la Carte Club Carrefour.
Différents diamètres disponibles à différents prix.



30%
Club
D'ÉCONOMIES⁽²⁾

**SUR TOUTES
LES POÊLES, CASSEROLES
ET SAUTEUSE AMOVIBLES
CARREFOUR HOME**
HORS CONDITIONNEMENTS PROMOTIONNELS
Selon disponibilités en magasin



HOME

12€₉₉

La poêle à œufs

Poêle à œufs

18x18 cm. En aluminium avec revêtement intérieur anti adhérent effet pierre.

Egalement disponible la poêle à pancakes Ø 26 cm et le grill à brunch à différents prix.



Toutes nos actions pour mieux manger, en magasin et sur [carrefour.fr](https://www.carrefour.fr)